



УТВЕРЖДАЮ
Директор техникума
Р.Г.Ахунова
2020г.

_____ Р.Г.Ахунова
« _____ » _____ 20__ г.

_____ Р.Г.Ахунова
« _____ » _____ 20__ г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОП.04 Организация обслуживания 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК УГ 43.00.00 Сервис и туризм
Председатель ПЦК Карам-Карамова

2019-2020 учебный год. ПРОТОКОЛ № 3 от 27.12.2019 Карам-Карамова
20__-20__ учебный год. ПРОТОКОЛ № _____ от _____ 20__ / _____ /
20__-20__ учебный год. ПРОТОКОЛ № _____ от _____ 20__ / _____ /
20__-20__ учебный год. ПРОТОКОЛ № _____ от _____ 20__ / _____ /

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	2
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке 2	
3. Оценка освоения учебной дисциплины	7
3.1. Формы и методы оценивания	7
3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины (текущий контроль)	Ошибка! Закладка не определена. 8
3.3. Задания для проведения рубежного контроля	Ошибка! Закладка не определена. 31
4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине	42
I. Паспорт контрольно-оценочных материалов	43
II. Задание для студентов	44
III. Пакет преподавателя.....	58
5. Информационное обеспечение обучения	367

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств (далее - КОС) предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.04. Организация обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

КОС включают оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработаны в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ОП.04. Организация обслуживания.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, отработанные навыки)	Основные показатели оценки результатов	Форма контроля и оценивания
У1 выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию	Способность выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию	<p>1) Входной контроль в виде теста как результат освоения разделов учебной дисциплины.</p> <p>2) Текущий контроль качество обученности студентов осуществляется в устной и письменной формах:</p> <p>а) оценка по результатам тестирования;</p> <p>б) проверка осуществления анализа и реферирования научно-методической и учебной литературы при выполнении системы самостоятельных работ по лекционному курсу.</p> <p>3) Периодический (рубежный) контроль в виде теста как результат освоения разделов учебной дисциплины.</p> <p>4) Итоговый контроль в виде экзамена по учебной дисциплине.</p>
У2 встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню	Способность встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню	
У3 приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания	Способность принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания	
У4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа	Способность рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа	
У5 подачи блюд и напитков разными способами	Способность подавать блюда и напитки разными способами	
У6 расчета с потребителями	Способность вести расчет с потребителями	
У7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания	Способность обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	
У8 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного	Способность выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и	

питания	классом организации общественного питания	
У9 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях	Способность подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях	
У10 складывать салфетки разными способами	Способность складывать салфетки разными способами	
У11 соблюдать личную гигиену	Точно соблюдать личную гигиену	
У12 подготавливать посуду, приборы, стекло	Правильно подготавливать посуду, приборы, стекло	
У13 осуществлять прием заказа на блюда и напитки	Правильно осуществлять прием заказа на блюда и напитки	
У14 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания	Правильно подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания	
У15 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет	Правильно оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет	
У16 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами	Способность подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами	
У17 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков	Точно соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков	
У18 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков	Точно соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков	
У19 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения	Способность разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения	
У20 заменять использованную посуду и приборы	Правильно заменять использованную посуду и приборы	

У21 составлять и оформлять меню	Грамотно составлять и оформлять меню	
У22 обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	Способность обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	
У23 обслуживать иностранных туристов	Способность обслуживать иностранных туристов	
У24 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Правильно эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	
У25 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами	Способность осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами	
У26 предоставлять счет и производить расчет с потребителями	Грамотно предоставлять счет и производить расчет с потребителями	
У27 соблюдать правила ресторанного этикета	Точно соблюдать правила ресторанного этикета	
У28 производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Грамотно производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	
У29 изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	Правильно изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	
З1 виды, типы и классы организаций общественного питания	- этапов подготовки организации организаций общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия;	
З2 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг	- этапов организации контроля организаций общественного питания к приему потребителей на основании подбора специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	
З3 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания		
З4 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов		

35 приемы складывания салфеток	информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. -составление и оформление меню, карты вин и коктейлей	
36 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию		
37 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла		
38 сервировку столов, современные направления сервировки		
39 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов		
310 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования		
311 приветствие и размещение гостей за столом		
312 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет		
313 правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков		
314 способы подачи блюд		
315 очередность и технику подачи блюд и напитков		
316 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли		
317 правила сочетаемости напитков и блюд		

318 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков		
319 способы замены использованной посуды и приборов		
320 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями		
321 информационное обеспечение услуг общественного питания		
322 правила составления и оформления меню		
323 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов		

3. Оценка освоения учебной дисциплины

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП.04. Организация обслуживания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.04. Организация обслуживания осуществляется преподавателем в процессе проведения и оценки практических занятий, тестирования, оценки самостоятельной работы.

Рубежный контроль осуществляется после изучения теоретического материала разделов 1- 3 учебной дисциплины в виде теста.

Итоговый контроль освоения УД осуществляется на экзамене. Условием допуска к промежуточной аттестации по дисциплине является положительная текущая аттестация по УД. Итоговая аттестация проводится в форме экзамена по билетам на 2 курсе.

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые У, З
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	Устный опрос Самостоятельная аудиторная работа №1 Самостоятельная внеаудиторная работа №1	У1,У2,У3,31, 34	Тест	У1,У2,У3, У4,У5,У6, 31, 32	<i>Экзамен</i>	У1,У2,У3, У4,У5,У6, 31, 32
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Устный опрос Практическая работа №2, 3 Самостоятельная аудиторная работа №3 Самостоятельная внеаудиторная работа №3	У1,У2, У3,31, 32,				
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	Практическая работа №4, 5 Самостоятельная аудиторная работа №4, 5 Самостоятельная внеаудиторная работа №4	У1,У2, У3,31, 32, 34				
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Практическая работа №6 Самостоятельная аудиторная работа №6, 7 Самостоятельная внеаудиторная работа №5	У1,У2, У3,31, 34, 35,36				
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Практическая работа №7 Самостоятельная аудиторная работа №8 Самостоятельная внеаудиторная работа №6	У1,У2, У3,31, 34, 35				
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Практическая работа №8, 9 Самостоятельная аудиторная работа №9 Самостоятельная внеаудиторная работа №7	У1,У2, У3,31, 32, 34, 35				
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Практическая работа №10 Самостоятельная аудиторная работа №10 Самостоятельная внеаудиторная работа №8	У1,У2, У3,31, 33, 34				
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Практическая работа №11, 12 Самостоятельная аудиторная работа №11 Самостоятельная внеаудиторная работа №9	У1,У2,У3,31, 32,33, 34				
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Практическая работа №13 Самостоятельная аудиторная работа №12	У1,У2, У3,31, 32, 33,34				

3.2.Задания для оценки освоения учебной дисциплины

3.2.1 Текущий контроль

Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Дайте определение предприятия общественного питания?
2. Какие организационно- правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
3. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации?
4. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
5. По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
6. По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы?
7. По каким признакам делятся предприятия на типы?
8. Назовите основные типы предприятий общественного питания?
9. Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
- 10.Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий питания?

Условия выполнения опроса

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-7мин.

Критерии оценки при проведении устного опроса.

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

Самостоятельная работа обучающихся

Сообщение на тему (по выбору): «Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов»; «Тенденции современных технологий обслуживания».

(см. подробнее в методических указаниях по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело (по программе базовой подготовки) по дисциплине ОП.04. Организация обслуживания)

Тема 2. Торговые помещения организаций питания

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Перечислите виды торговых помещений?
2. Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов П.О.П?
3. Какие требования предъявляются к вестибюлю ?
4. Дайте характеристику гардероба?
5. Назначение аванзал , его характеристика?
6. Какие требования предъявляются к торговым залам?
7. Дайте определение торговым залам?
8. Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов?
9. Какие требования предъявляются к туалетным комнатам предприятий общественного питания?
10. Современные требования к мебели залов ресторанов и баров?

Условия выполнения опроса

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-7мин.

Критерии оценки при проведении устного опроса.

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

Практические работы

Проведение экскурсии на ПОП. Анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений, оснащения залов.

Самостоятельная работа обучающихся

Составление отчетов по материалам экскурсии.
(см. подробнее в методических указаниях по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (по программе базовой подготовки) по дисциплине **ОП.04. Организация обслуживания**)

Тема 3 . Столовая посуда, приборы, столовое белье

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Назовите размеры столов используемых в предприятиях общественного питания?
2. Требования, предъявляемые к креслам и стульям используемых в ПОП?
3. Назовите виды столовой посуды и приборов , требования к ним?
4. Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и её ассортимент?
5. Дайте характеристику хрустальной и стеклянной посуды и ее ассортимент?
6. Какие приборы относят к основным? Их назначение и характеристика?
7. Виды столового белья, их характеристика?

Условия выполнения опроса

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-7мин.

Критерии оценки при проведении устного опроса.

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

Самостоятельная работа обучающихся

Подготовка презентаций по теме: «История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла) столовых приборов. Эволюция формы, характеристика ассортимента»

(см. подробнее в методических указаниях по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности СПО

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении?
2. От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания?
3. Каков порядок расположения блюд и закусок в меню?
4. Перечислите виды меню?
5. Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане?
6. Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.
7. Характеристика меню дневного рациона питания.
8. Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?
9. Порядок расположения винно-водочных изделий в прејскуранте?
10. Требования к оформлению меню?

Условия выполнения опроса

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-7мин.

Критерии оценки при проведении устного опроса.

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

Практические работы

Составление различных видов меню (по заданию преподавателя). Составление карты вин ресторана (по заданию преподавателя)

Самостоятельная работа обучающихся

Оформление конспекта по теме: «Специальные виды меню»

(см. подробнее в методических указаниях по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (по программе базовой подготовки) по дисциплине **ОП.04. Организация обслуживания**)

Тема 5. Этапы организации обслуживания

Вопросы для проведения устного опроса:

1. В чем заключается подготовка торгового зала к обслуживанию?
2. Требования к расстановке мебели, варианты расстановки?
3. Правила расстановки других видов оборудования торгового зала?
4. Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию?
5. Как готовят приборы со специями?
6. Основные правила накрытия столов скатертями?
7. Основные правила сервировки столов?
8. Виды сервировки стола?
9. Варианты сервировки стола?
10. В чем заключается подготовка персонала к обслуживанию?
11. Назовите специальные виды мебели для торговых залов предприятий питания?

Условия выполнения опроса

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-7 мин.

Критерии оценки при проведении устного опроса.

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

Практические работы

Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена. Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина, складывания салфеток.

Самостоятельная работа обучающихся

Отработка приемов складывания салфеток различных форм. Отработка приемов подготовки посуды, приборов. Отработка приемов сервировки стола на две персоны для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, ужина

Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Дайте определения процесса обслуживания
2. Дайте определение методов и форм обслуживания?
3. Назовите основные виды обслуживания в общественном питании?
4. Перечислите методы обслуживания на предприятиях и дайте их характеристику?
5. Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания?
6. Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане, баре?
7. Правила встречи и размещение гостей?
8. Как принимается и оформляется заказ?
9. Правила работы с подносом?
10. Как подается продукция из сервис-бара?
11. Правила расчета с гостями в ресторанах и барах, как происходит уборка столов и замена использованной посуды?

Условия выполнения опроса

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-7 мин.

Критерии оценки при проведении устного опроса.

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

Самостоятельная работа обучающихся

Подготовка реферата: «Правила этикета за столом».

Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Каковы правила подачи сладких блюд?
2. Как готовят и подают кашу гурьевскую?
3. Расскажите о подаче пудинга бисквитного, воздушного пирога (суфле), мороженого, мусса, желе, крема
4. Каковы правила подачи фруктового салата?
5. Как подают ягоды: клубнику, малину, ежевику?
6. Расскажите о правилах подачи горячих напитков, чая (черного, зеленого, по-английски), кофе, какао.
7. Как подают фруктовые прохладительные напитки?
8. Каковы правила подачи кондитерских изделий?

Условия выполнения опроса

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-7мин.

Критерии оценки при проведении устного опроса.

«Отлично» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«Хорошо» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Перечислите виды банкетов?
2. Каков порядок приема заказов на обслуживание торжеств?
3. Дайте характеристику банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Каковы его особенности?
4. Каковы особенности организации банкете за столом с частичным обслуживанием Официантами?
5. Правила расчета посуды и приборов для банкета.
6. Виды дипломатических приемов.
7. Характеристика банкета-фуршета. В чем его особенность?
8. Характеристика банкета-коктейля и правила его проведения.
9. Дайте характеристику обслуживания по типу «шведский стол».

10. Дайте характеристику обслуживания пассажиров других видов транспорта (водный, авиа, автотранспорт).

Условия выполнения опроса

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-7 мин.

Критерии оценки при проведении устного опроса.

«Отлично» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«Хорошо» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

Самостоятельная работа обучающихся

Подготовка презентаций сервировки столов для различных банкетов.

(см. подробнее в методических указаниях по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (по программе базовой подготовки) по дисциплине **ОП.04. Организация обслуживания**)

Тема 9. Специальные формы обслуживания

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?
2. Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
3. Какие элементы включает в себя «система качества»?
4. Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?
5. Что такое сертификация продукции и услуг?
6. Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для оценки и подтверждения соответствия продукции.
7. Что означает «концентрация» производства?
8. Что понимается под «специализацией» производства?
9. Что такое «франчайзинг»?

Условия выполнения опроса

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-7мин.

Критерии оценки при проведении устного опроса.

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

Самостоятельная работа обучающихся

Составление меню для участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, спортивных соревнований, тематических вечеров: «Нового года», «Масленица», «8 Марта», «День Победы»

(см. подробнее в методических указаниях по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (по программе базовой подготовки) по дисциплине **ОП.04. Организация обслуживания**)

3.2.2 Рубежный контроль

Контрольно-оценочные средства для проведения контроля в виде тестового задания.

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов

1. Выбрать правильный ответ.

Предприятия общественного питания выполняют функции:

- а) производство кулинарной продукции;
- б) реализация оборудования;
- в) организация первой мед.помощи;
- г) услуги по уборке помещения

2. Выбрать правильный ответ.
Норма площади на одно посадочное место в кафе:
- а) 2 м^2 ;
 - б) $1,8 \text{ м}^2$;
 - в) $1,6 \text{ м}^2$;
 - г) $3,0 \text{ м}$
3. Выбрать правильный ответ.
Норма площади на одно посадочное место в столовых общедоступных:
- а) 1 м ;
 - б) $1,8 \text{ м}$;
 - в) $1,6 \text{ м}$;
 - г) $3,0 \text{ м}$
4. Выбрать правильный ответ.
Норма площади на одно посадочное место в ресторанах: а) 2 кв. м ;
- б) $1,8 \text{ кв. м}$;
 - в) $1,6 \text{ кв. м}$;
 - г) $3,0 \text{ кв. м}$
5. Выбрать правильный ответ.
Площадь торгового зала в ресторане с эстрадой и танцплощадкой на 50 посадочных мест равна:
- а) 180 кв. м ;
 - б) 100 кв. м ;
 - в) 85 кв. м ;
 - г) 50 кв. м
6. Выбрать правильный ответ.
Аванзал - это помещение для:
- а) сбора, ожидания и отдыха гостей - участников банкета;
 - б) приготовления вторых горячих блюд;
 - в) отпуска покупных товаров;
 - г) мойки столовой посуды
7. Выбрать правильный ответ.
К какому классу относится ресторан, если он соответствует следующим требованиям: изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг:
- а) люкс;
 - б) высший;
 - в) первый;
 - г) второй

8. Выбрать правильный ответ.

К какому классу относится ресторан, если он не отвечает уровню комфортности, имеет гармоничный интерьер:

- а)люкс;
- б)высший;
- в)первый;
- г)второй

9. Выбрать правильный ответ.

Сервизная - помещение для:

- а) мойки столовой посуды;
- б) выдачи столовой посуды и приборов;
- в) приготовления горячих напитков;
- г) отпуска покупных товаров

10. Выбрать правильный ответ.

Сколько комплектов столовой посуды и приборов предусмотрено нормами оснащения:

- а) 3;
- б) 1;
- в) 5;
- г) 6

11. Выбрать правильный ответ

Ответственность за сохранность находящейся в обращении посуды и приборов в ресторанах может быть возложена на:

- а) шеф-повара;
- б) метрдотеля;
- в) официантов;
- г) швейцара

12. Выбрать правильный ответ.

Основной буфет в ресторане должен иметь:

- а) одно помещение;
- б) два помещения;
- в) три помещения;
- г) четыре помещения

13. Выбрать правильный ответ.

Для мытья посуды ручным способом устанавливают ванну:

- а) с двумя отделениями;
- б) с тремя отделениями;
- в) с четырьмя отделениями;
- г) с пятью отделениями

14. Выбрать правильный ответ.

Моют посуду водой:

- а) температурой 30-35 °С;
- б) 45-50 °С;
- в) 80-90 °С;
- г) 75-90 С

15. Выбрать правильный ответ.

Ополаскивают посуду водой:

- а) 45С;
- б) 70С;
- в) 90 С;
- г) 100 С

16. Выбрать правильный ответ.

Высота барной стойки:

- а) 100 см;
- б) 1,05 м;
- в) 1,2 м;
- г) 2,0 м

17. Выбрать правильный ответ.

Высота сиденья барного табурета:

- а) 1 м;
- б) 105 см;
- в) 1,10 м
- г) 2,0 м

18. Выбрать правильный ответ.

Барная стойка состоит из:

- а) двух частей;
- б) трех частей;
- в) одной части;
- г) четырех частей

19. Выбрать правильный ответ.

Тарелка для хлеба имеет диаметр:

- а) 24 см;
- б) 22 см;
- в) 18 см;
- г) 9 см

20. Выбрать правильный ответ.

Десертная тарелка имеет диаметр:

- а) 20 см;
- б) 10 см;
- в) 25 см;
- г) 30 см

21. Выбрать правильный ответ.

Закусочная тарелка европейского стандарта имеет диаметр:

- а) 20 см;
- б) 27 см;
- в) 32 см;
- г) 10 см

22. Выбрать правильный ответ.

Большая тарелка для мяса имеет диаметр:

- а) 28-31 см;
- б) 33-35 см;
- в) 10-15 см;
- г) 5-6 см

23. Выбрать правильный ответ.

Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук:

- а) фарфоровая;
- б) керамическая;
- в) фаянсовая;
- г) стеклянная

24. Выбрать правильный ответ.

Тарелка для гарнира имеет диаметр:

- а) 20-22 см;
- б) 27-32 см;
- в) 10-15 см;
- г) 5-9 см

25. Выбрать правильный ответ.

Чашки бульонные с блюдами предназначены для подачи:

- а) бульонов;
- б) салатов;
- в) напитков;
- г) вторых блюд

26. Выбрать правильный ответ.

Пиалы предназначены для подачи:

- а) напитков;
- б) салатов;
- в) бульонов;
- г) вторых блюд

27. Выбрать правильный ответ.

Розетки диаметром 90 мм предназначены для подачи:

- а) меда;
- б) сыра;
- в) масла;
- г) вторых блюд

28. Выбрать правильный ответ.

Какая это посуда, если она имеет пористый черенок, способный впитывать влагу, используется в кафе, столовых, закусочных:

- а) фарфоровая;
- б) фаянсовая;
- в) керамическая;
- г) стеклянная

29. Выбрать правильный ответ.

Какая это посуда, если она снаружи и изнутри покрыта глазурью:

- а) фарфоровая;
- б) майоликовая;
- в) фаянсовая;
- г) стеклянная

30. Выбрать правильный ответ.

Для белых сухих и полусухих вин применяется рюмка:

- а) рейнвейная;
- б) мадерная;
- в) лафитная;
- г) стакан

31. Выбрать правильный ответ.

Для крепленых вин применяется рюмка:

- а) ренвейная;
- б) мадерная;
- в) лафитная;
- г) стакан

32. Выбрать правильный ответ.

Красных столовых вин применяется рюмка:

- а) ренвейная;
- б) мадерная;
- в) лафитная;
- г) стакан

33. Выбрать правильный ответ.

Для безалкогольных напитков применяется:

- а) бокал;
- б) мадерная рюмка;
- в) рейнвейтная рюмка;
- г) лафитная

34. Выбрать правильный ответ.

Рюмка емкостью 25 см³ предназначена для:

- а) ликера;
- б) вина;
- в) шампанского;
- г) воды

35. Выбрать правильный ответ.

Рюмка емкостью 50 см³ предназначена для подачи:

- а) ликера;
- б) водки;
- в) вина;
- г) шампанского

36. Выбрать правильный ответ.

Рюмка емкостью 75 см³ предназначена для подачи:

- а) крепленых и десертных вин;
- б) водки;
- в) ликера;
- г) шампанского

37. Выбрать правильный ответ.

Рюмка емкостью 100 см³ предназначена для подачи:

- а) белого столового вина;
- б) красного столового вина;
- в) водки;
- г) ликера

38. Выбрать правильный ответ.

Рюмка емкостью 125 см³ предназначена для подачи:

- а) красных столовых вин

б) белого столового вина

в) водки;

г) ликера

39. Выбрать правильный ответ.

Бокалы флюте предназначены для подачи:

- а) шампанского;
- б) вина;
- в) водки;
- г) ликера

40. Выбрать правильный ответ.

Фужеры вместимостью 200-250 см³ применяются для подачи:

- а) безалкогольных напитков;
- б) вина;
- в) ликера;
- г) водки

41. Выбрать правильный ответ

Кружки емкостью 500 и 1000 см³ применяются для подачи:

- а) вина;
- б) шампанского
- в) пива;
- г) водки

42. Выбрать правильный ответ.

Стаканы конические, высокие вместительностью 250-300 см² используют для подачи:

- а) коктейлей;
- б) пива;
- в) вина;
- г) водки

43. Выбрать правильный ответ.

Тарелка для рыбы имеет длину:

- а) 20 см;
- б) 27 см;
- в) 33 см;
- г) 10 см

44. Выбрать правильный ответ.

Для приготовления и подачи специальных горячих закусок: грибов в сметане, крабов, птицы используют:

- а) кокотницы;
- б) кокильницы;
- в) порционные сковороды;
- г) пашотница

45. Выбрать правильный ответ.

Небольшая металлическая раковина на подставке, предназначенная для запекания и подачи рыбы и продуктов моря называется

- а) кокотница;
- б) кокильница;
- в) пашотница;
- г) порционная сковорода

46. Выбрать правильный ответ.

Кастрюлька из мельхиора или нержавеющей стали, предназначенная для подачи к бульону горячих, очищенных яиц, сваренных в мешочек называется:

- а) кокильница;
- б) кокотница;
- в) пашотница;
- г) порционная сковорода

47. Выбрать правильный ответ.

Посуда для приготовления и подачи десертных блюд (мороженое, крем, взбитые сливки и др.)

- а) креманки;
- б) турки;
- в) таганчики;
- г) пашотница

48. Выбрать правильный ответ.

Посуда для приготовления кофе по-восточному называется:

- а) турка;
- б) креманка;
- в) таганчик;
- г) пашотница

49. Выбрать правильный ответ.

Прибор закусочный состоит из:

- а) ножа;
- б) вилки, ложки;
- в) ножа, вилки;
- г) вилки

50. Выбрать правильный ответ.

Прибор столовый состоит из:

- а) ножа, вилки, ложки;
- б) ножа, вилки;
- в) ложки;
- г) вилки

51. Выбрать правильный ответ

Прибор с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей называется:

- а) закусочным;
- б) столовым;
- в) вилка для рыбы;
- г) вилка столовая

52. Выбрать правильный ответ.

Десертный прибор состоит из:

- а) вилки, ножа;
- б) ложки;
- в) вилки, ножа, ложки;
- г) вилки

53. Выбрать правильный ответ.

Какая ложка используется для приготовления смешанных напитков:

- а) ложка фигурная;
- б) ложка чайная;
- в) ложка с длинной ручкой;
- г) ложка столовая

54. Выбрать правильный ответ.

Перечень закусок, блюд, напитков, мучных изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода и цены, называется:

- а) меню;
- б) карта вино-водочных изделий;
- в) технологическая карта;

г) сырьевая ведомость

55. Выбрать правильный ответ.

При расстановке мебели в зале ширина основного прохода в ресторане должна быть не менее:

- а) 1,2 м;
- б) 1,5 м;
- в) 1,0 м;
- г) 3,0 м

56. Выбрать правильный ответ.

К горячим мясным блюдам предлагают

- а) сухие белые вина;
- б) красные сухие вина;
- в) шампанское;
- г) пиво

57. Выбрать правильный ответ.

К десертам предлагают:

- а) красные сухие вина;
- б) шампанское;
- в) крепленые напитки;
- г) пиво

58. Выбрать правильный ответ.

К легким закускам из рыбы и продуктов моря рекомендуют:

- а) шампанское;
- б) крепленые напитки;
- в) белые столовые вина;
- г) пиво

59. Выбрать правильный ответ.

Какова норма официантов, обслуживающих банкет с полным обслуживанием официантами? Один официант на:

- а) 3-4 человека;
- б) 6-8 человек;
- в) 2-3 человека;
- г) 1-2 человека

60. Выбрать правильный ответ.

К мороженому можно подать:

- а) водку;
- б) шампанское;
- в) пиво;
- г) вино

Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ
1	а
2	в
3	б
4	б
5	б
6	а
7	а
8	б
9	б
10	а
11	в
12	б
13	б
14	б
15	в
16	в
17	б
18	а
19	в
20	а
21	а
22	а
23	а
24	б
25	а
26	а
27	а
28	б
29	б
30	а
31	б
32	в
33	а
34	а
35	б
36	б
37	а
38	б
39	а
40	а
41	в

42	а
43	в
44	а
45	б
46	в
47	а
48	а
49	в
50	а
51	в
52	в
53	в
54	а
55	б
56	б
57	б
58	в
59	б
60	б

Шкала оценки образовательных достижений

Общий балл	0-20	21-40	41-55	56-60
Оценка по пятибалльной шкале	«2»	«3»	«4»	«5»

5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1.1.1. Печатные издания:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
14. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

1.1.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,
4. Гастрономь.ру: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономь: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

1.1.3. Дополнительные источники:

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
3. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
4. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.
5. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.
6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

